



Kaffi veitingar frá Soho Catering 2021

Lágmarksfjöldi í heildar pakka eru 60 gestir

Fyrir staka rétti 30 skammtar Fyrir brauð og kökur 1 st

Akstur og borðbúnaður er ekki innifalin, en veitingarnar koma á fötum sem hægt er aðframreiða á ,hægt er að leiga borðbúnað, getum einnig útvegað þjónustu fólk

Tilboð no 1 “á gamla mátann”

Gamaldags rjómaterta með sultu og blönduðum ávöxtum

Drauma terta (brúnn marengs og súkkulaðikrem)

Súkkulaði kaka

Flatkökur með hangikjöti

Brauðterta með rækjusalati

Heitur brauðréttur með skinku og aspás

2 tegundir af tapassnittum

Kleinur – Hjónbandssælu bitar með eplum og kokostoppar kr 2.990,-

Tilboð no 2

Drauma terta og Snickers terta

Ostaterta með berjum

2 tegundir af tapassnittum

Heitur eplaréttur með rjóma

Heitur pastaréttur með pepperoni, sólþurkuðum tómat og pesto

Ferskur ávaxtabakki kr 2.590,-



Tilboð no 3 “frekar einfalt”

Gamaldags rjómaterta

Snickers terta

Flatkökur með Hangikjöti

Kleinur og hjónabandssælu bitar

Heitur brauðréttur með skínku og aspas kr 2.190,-

Tilboð no 4 “látlaust og gott” tilvalið fyrir standandi

Flatkökur með hangikjöti

Blandaðir sætir bitar og kökur; Kleinur ,Kokostoppar ,súkkulaði köku bitar, gulrótarköku bitar, hafrakaka með eplum

Ávaxta bakki kr 1450,-

Stakar tertur 12-16manna

Snickers / drauma eða rjómaterta kr 5500

Gulrótarkaka kr 3500

Ostaterta með sítrónu og berjum kr 3900

Stórar tertur 30 manna kr 15.000 með marsipani + 3000,-

1. Rjómaterta
2. Súkkulaði mousse (döðlu og svampbotn) þakin ganash eða massa
3. Passion og súkkulaði Bavarian/ mousse , döðlu og svamp botnar klædd með massa
4. Nougá og baileys Bavarian / mousse döðlu og svamp botn, karamellu baileys krem
5. Jarðarberja. Fromage , jarðarber og svampbotn klædd með massa eða rjóma

Ístertur

Eins og fermingatertur , klæddar brúðamassa og skreyttar kr 18,000,-

Bragð ; svipað og bragðrefur

Súkkulað, konfekt , dime, orios og kökudeig, m&m svo eitthvað sé nefnt

